

抹茶の米粉シフォンケーキ（17cm型1台分）

米粉を使った、もちもち、ふわふわのシフォンケーキです ^^

◆材料

《卵黄生地》

卵黄 : 3個
きび砂糖 : 40g
植物油 : 30g
牛乳 : 50g
米粉 : 75g
抹茶 : 5g

《メレンゲ》

卵白 : 4個
きび砂糖 : 40g

◆作り方

《下準備》

米粉と抹茶をあわせて2回ふるいにかけておく
牛乳を人肌にあたためておく
オーブンの余熱を200℃に入れておく

1. ボウルに卵黄を入れ、砂糖を加えてホイッパーですり混ぜる。
2. 油→牛乳の順に加えて、その都度しっかりとすり混ぜる
3. ふるっておいいた米粉と抹茶を加えて、粉気が無くなり、全体が均一になるまですり混ぜる。
4. メレンゲを作る。ボウルに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまでハンドミキサーで泡立てる。
5. 砂糖の半量を加えてさらに混ぜ、角がお辞儀する程度まで泡立ったら、残りの砂糖を加え、ピンとつやのある角がたつまで泡立てる。
6. 卵黄生地にメレンゲの3分の1量を加え、ホイッパーでよく混ぜる。
7. 残りのメレンゲの半量を加え、ホイッパーでふんわりと混ぜる。
8. 8割程度混ぜたら、残りのメレンゲを全て加え、ホイッパーでふんわりと混ぜる。最後にゴムベラで切りまぜて生地が均一に混ぜるように整える。
9. 型に流し入れ、軽くゆするようにして空気を抜く
10. 余熱したオーブンを170℃に設定し、30分様子を見ながら焼成する。
11. 焼きあがったら、型を逆さまにして粗熱をとる。



◆補足説明

- ・米粉は80gにすると、よりもちもち感が出ます ^^ もちもち食感がお好きな方は80gがお勧め！
- ・卵はこのレシピだと卵白が1個余りますが、卵黄4個でも作ることができます。（よりしっかりした生地になります）
- ・私は食物油に、米油を使っています。
- ・余熱の温度と焼成温度が異なります。（オーブンをあけたときに、庫内温度が下がるのを防ぐためです）
間違えないように注意してください。
- ・粗熱を取るときには↓こんな感じで、ビンか何かに型の中央をはめるとケーキを潰さずに逆さまにできます。

